No.30
RECETAS SENCILLAS Y ECONÓMICAS PARA PREPARAR PAN EN CASA
Panadería
Mexicana Tradicional
• Mantecadas
• Orejas
• Peines
• Banderillas
• Y más
Rica variedad de
Pan dulce
$3.00

Contenido

1 Carta editorial
3 Tips
4 Vocabulario
6 Tecnología de los alimentos
8 Receta base de pasta hojaldre
10 Cronoles
12 Orejas
14 Peines
16 Condes
18 Banderillas
20 Cubiletes
22 Mantecadas
23 Crema pastelera
22 Tabla de equivalencias

tips y recomendaciones

1

Cuando enrolles la tira de pasta en los cronoles, no la jales en exceso o se reventarán en el horno

2

La temperatura del horneado de los cronoles deberá ser de 210°C, si los horneas a menor temperatura se resbalarán del molde y la grasa se saldrá.

3

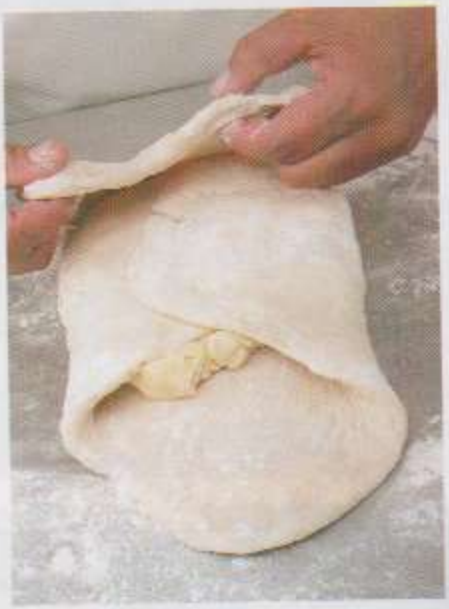
Los panes de pasta de hojaldre, una vez formados, deberán reposarse por lo menos 30 minutos para evitar que se deformen.

4

Cuando integres la margarina a la masa, deberá estar con la misma suavidad de la masa para que pueda extenderse bien por dentro.

5

Si la margarina está más blanda, refrigérala un poco. Si la margarina está más dura que la masa, tendrás que suavizarla hasta obtener la misma textura.



Vocabulario

TIRA. Corte de pasta en forma de banda larga.
ESPOLVOREAR. Esparcir un ingrediente seco a un producto o preparación.
LENGÜETA. Extender la masa en forma de semicírculo simulando una lengua.
CORTE EN FORMA DE CRUZ. Insición en una masa con el cuchillo para formar una cruz.
TEMPERAR. Dejar que la pasta tome la temperatura ambiente cuando acaba de salir del refrigerador.
BANDAS. Cortar la pasta en franjas o tiras del ancho indicado.

LA PASTA DE HOJALDRE

En la antigua Grecia ya se preparaban pastas hojaldradas.
En Francia, el hojaldre comenzó a realizarse desde el siglo XIII, pero hasta el XIV tuvo gran auge. La palabra feuillettage (feuille-hoja), surge en el siglo XV, Mille Feuille es otro nombre con el que se le conoce. Se cree que uno de sus inventores fue Claude Le Lorraine, el célebre aprendiz de pastelero, quien también era pintor. Otra teoría cuenta que la descubrió el jefe pastelero de la casa del Conde Feuillet.

El hojaldre fue creado por un error cometido por un panadero al que se le olvidó añadir la grasa a la masa, agregándola después (untándola, extendiéndola y doblándola). Al terminar y formar el pan, se dio cuenta que en el horno crecía más de lo normal y así nació el hojaldre.

¿QUÉ ES EL HOJALDRADO?

Es la formación de hojas dentro de una pasta. Es necesario que la pasta de hojaldre tenga un proceso de 6 vueltas con las cuales formaremos las capas. Se le llama hojaldrado al desprendimiento de las capas y al desarrollo de volumen y hojas durante el horneado, esto se debe a que existe un entrelazado entre la masa y la grasa, que al entrar al horno a una temperatura de 210°C, genera una gran cantidad de vapor producido por la grasa, que separa las capas al querer escapar. Con la temperatura adecuada, se mantiene el volumen y se seca.

Para comprender más lo que es el hojaldrado, a continuación te mostramos un esquema y una fórmula que te ayudará a tener las mil hojas.

Fórmula

1 vuelta $3 \times 3 = 9 - 2 = 7$
2 vuelta $7 \times 3 = 21 - 2 = 19$
3 vuelta $19 \times 3 = 57 - 2 = 55$
4 vuelta $55 \times 3 = 165 - 2 = 163$
5 vuelta $163 \times 3 = 489 - 2 = 487$
6 vuelta $487 \times 3 = 1461 - 2 = 1459$

Conservación

Puedes mantenerla en refrigeración por 5 ó 6 días máximo, o en congelación (tapada) hasta 6 meses, para descongelarla, déjela un día en refrigeración, luego sácala y úsala.

Tips y recomendaciones

1. *La* primera vez sólo haz la mitad de la receta. Es necesario que la masa absorba por lo menos el 50% de agua.
2. *Utiliza* harina de buena calidad y evita amasarla en exceso porque la masa se tensará y puede romperse, requiriendo mayor tiempo de reposo.
3. *La* masa debe reposar el tiempo necesario, sin forzarla.
4. *Utiliza* la pasta después de 12 horas de reposo.
5. *Si* no respetas la temperatura de horneado (210-220°C) será muy difícil obtener el hojaldrado y se desgrasarán los panes en el horno.
6. *Reposa* los panes a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de hornearlos (si no rebasa los 20°C) o en refrigeración para evitar que se les salga la grasa.
7. *Cuando* le des vueltas a la pasta, déjala reposar 30 minutos entre cada dos vueltas, tapada con un plástico o un trapo húmedo.

¿Qué hacer con los recortes?

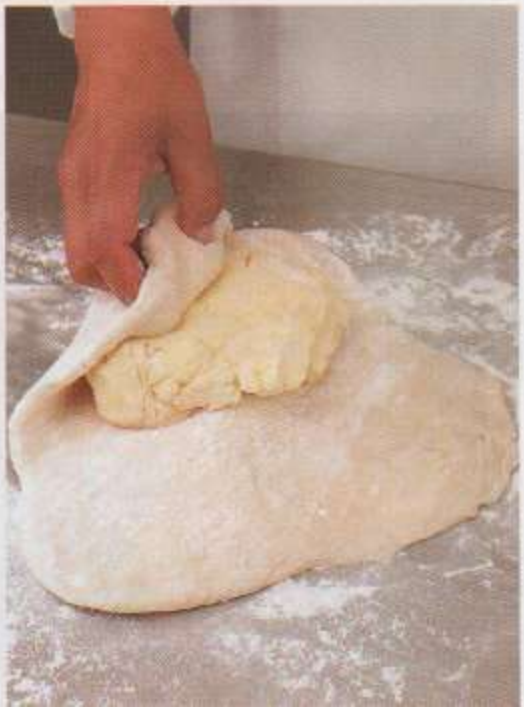
A los recortes de pasta se les llama sobrantes. Empálmalos sin hacerlos bola porque se destruirá la secuencia de capas. Presiónalos suavemente con un rodillo y extiéndelos usando harina. Dóblalos en dos y vuelve a extenderlos. No los utilices para hacer banderillas, condes o volovanes, ya que hojaldrarán disparejo. Son muy utilizados para hacer orejas.

Ingredientes:

- 1 kg. de harina
- 20 gr de sal ó 2 cucharaditas rasas
- 100 gr de mantequilla
- 500 ml de agua, aproximadamente
- 800 gr de margarina para hojaldre o margarina normal
- Harina, la necesaria

Material necesario:

- Báscula
- Taza medidora
- Raspa
- Cucharita
- Rodillo



Pasta Hojaldre

Básica y tradicional

(Rinde 2 kilos)

Manera de preparar:

1. *Haz* una fuente con la harina, coloca al centro la sal y la mantequilla, realiza un premezclado con los ingredientes del centro.
2. *Agrega* la mitad del agua y comienza a integrar los ingredientes. Vierte el resto del agua e incorpora toda la harina.
3. *Mezcla* hasta obtener una masa unida pero sin cuerpo (no la debes dejar endurecer ni amasar en exceso), es decir, una masa martajada. La pasta tomará cuerpo hasta el momento de darle vueltas.
4. *Espolvorea* harina en la mesa y coloca la pasta.
5. *Haz* un corte de cruz sin llegar hasta abajo, esto es para que se relaje, déjela reposar por 20 minutos.
6. *Mientras* tanto, suaviza la margarina hasta que tenga la misma suavidad de la pasta. Forma un cuadrito.
7. *Espolvorea* la mesa con harina. Con un rodillo extiende la pasta de manera que obtengas 4 lengüetas en forma de cruz, deja un montículo en el centro. No olvides utilizar harina para que no se pegue el rodillo.
8. *Coloca* la margarina en medio y envuélvela bien. Aplana con el rodillo y con golpes horizontales. Luego con golpes verticales.
9. *Comienza* a extenderla en forma rectangular, espolvorea harina en la parte de abajo para que no se pegue.
10. *La* pasta debe quedar 3 veces más larga que el ancho. Dobla un extremo en tres partes iguales. Después dobla el otro, hasta este momento habrás dado una vuelta. Gira 1/4 de vuelta.
11. *Vuelve* a extenderla y dóblala de nuevo para obtener 2 vueltas. Reposa la pasta durante 20 minutos tapada con un plástico o trapo húmedo. Si hace calor, mantenla en refrigeración.
12. *Repite* la operación para dar 2 vueltas más y obtener un total de 4 vueltas, después déjala reposar.
13. *Repite* la operación 2 veces más para tener un total de 6 vueltas y guárdala en refrigeración de 8 a 24 horas.
14. *Sácala* y déjala temperar un par de minutos.

Ingredientes:

- 1/2 receta de pasta hojaldre
- 2 huevos para barnizar
- Harina, la necesaria
- 3 tazas de crema pastelera
- 1 taza de brillo o mermelada de chabacano
- 2 tazas de nuez molida

Material necesario:

- Cuchillo liso
- Brocha
- 24 moldes para cronol
- Manga
- Duya rizada de 1 cm de diámetro

Manera de preparar:

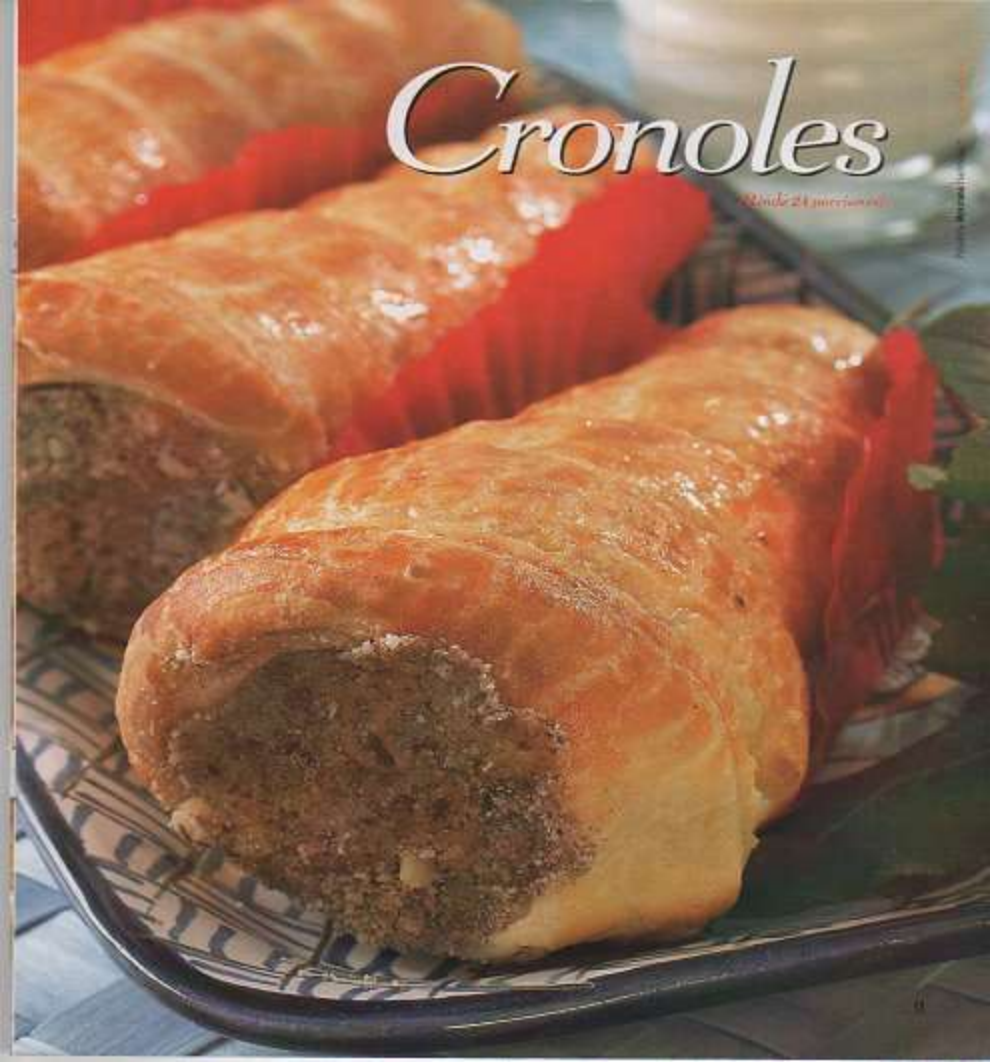
1. *Divide* la pasta en 2 partes.
2. *Extiende* cada una y forma un rectángulo de 24 x 60 cm de 3 mm, corta tiras de 2 cm de ancho por 60 cm de largo.
3. *Toma* una tira y forra el molde, enrolla suavemente evitando que quede floja. Acomódalos en la charola con la cerradura hacia abajo.
4. *Barnízalos* con huevo y hornéalos a 210°C durante 15 minutos.
5. *Déjalos* enfriar perfectamente y desmóldalos.
6. *Rellénalos* con crema hasta el tope, utiliza la manga con duya.
7. *Espolvorea* la nuez.
8. *Barnízalos* con mermelada o brillo.

tips

En la charola, déjales una separación razonable entre cada uno. Cuando los estés enrollando, jala suavemente la tira para que no se rompa, pero cuida que no queden flojos.

Cronoles

Rinde 24 unidades



Ingredientes:

1/2 receta de pasta hojaldre
Harina, la necesaria
2 tazas de azúcar

Material necesario:

Cuchillo liso
Rodillo
Charola de aluminio

Orejas

(Rinde 30 porciones)

Manera de preparar:

1. *Divide* la masa en 2 partes.
2. *Extiende* cada una en forma rectangular, de 30 x 50 cm y 3 mm de grueso.
3. *Espolvorea* el azúcar en la mesa y sobre la pasta.
4. *Presiona* ligeramente con un rodillo para que se pegue.
5. *Dobla* 2 veces el extremo izquierdo (cuida al llegar 1/2 cm antes de la mitad o centro).
6. *Haz* lo mismo con el otro extremo.
7. *Sube* uno en el otro y presiona suavemente.
8. *Corta* rebanadas de 1 cm de ancho. Cuando las acuestes, las orejas habrán tomado forma.
9. *Acomódalas* en la charola con 4 cm de separación entre cada una.
10. *Hornea* a 210°C durante 15 minutos o hasta que estén secas.

Tips

Voltéalas a la mitad de la cocción para que se doren de ambas partes.

Manera de preparar:

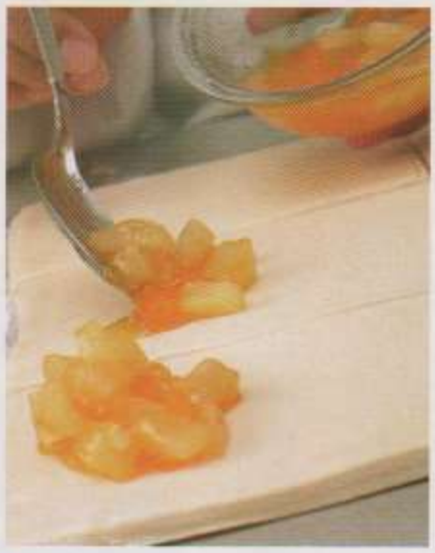
1. *Divide* la pasta en dos partes.
2. *Extiende* cada una en forma rectangular, de 48 x 28 cm.
3. *Divide* en 6 rectángulos cada una.
4. *Ponles* mermelada de piña en el centro.
5. *Barniza* el contorno con huevo.
6. *Dobla* cada uno a la mitad y hazle cortes con el cuchillo.
7. *Séllalos* con la presión de tus dedos, acomódalos en una charola. Déjalos reposar a temperatura ambiente (20°C) durante 30 minutos o en refrigeración.
8. *Barnízalos* con huevo y déjalos secar.
9. *Hornéalos* a 210°C durante media hora o hasta que se sequen y tomen color.
10. *Barnízalos* con brillo o memelada cuando estén fríos.

Ingredientes:

1/2 receta de pasta hojaldre
Harina, la necesaria
2 tazas de mermelada de piña
2 huevos para banizar
Brillo o mermelada de chabacano

Material necesario:

Cuchillo liso
Rodillo
Brocha
Charola de aluminio



Tips

Si utilizas horno casero, sólo hornea una charola a la vez para obtener una mejor cocción del hojaldre. Si usas mermeladas comerciales, cocínalas con un poco de maicena diluida para espesarlas.

Peines

(Rinde 12 porciones)

Ingredientes:

250 gr de azúcar glass
1 clara de huevo
1 limón
1/2 receta de pasta hojaldre
Harina, la necesaria

Material necesario:

Cuchillo liso
Rodillo
Tenedor
Charola de aluminio

Manera de preparar:

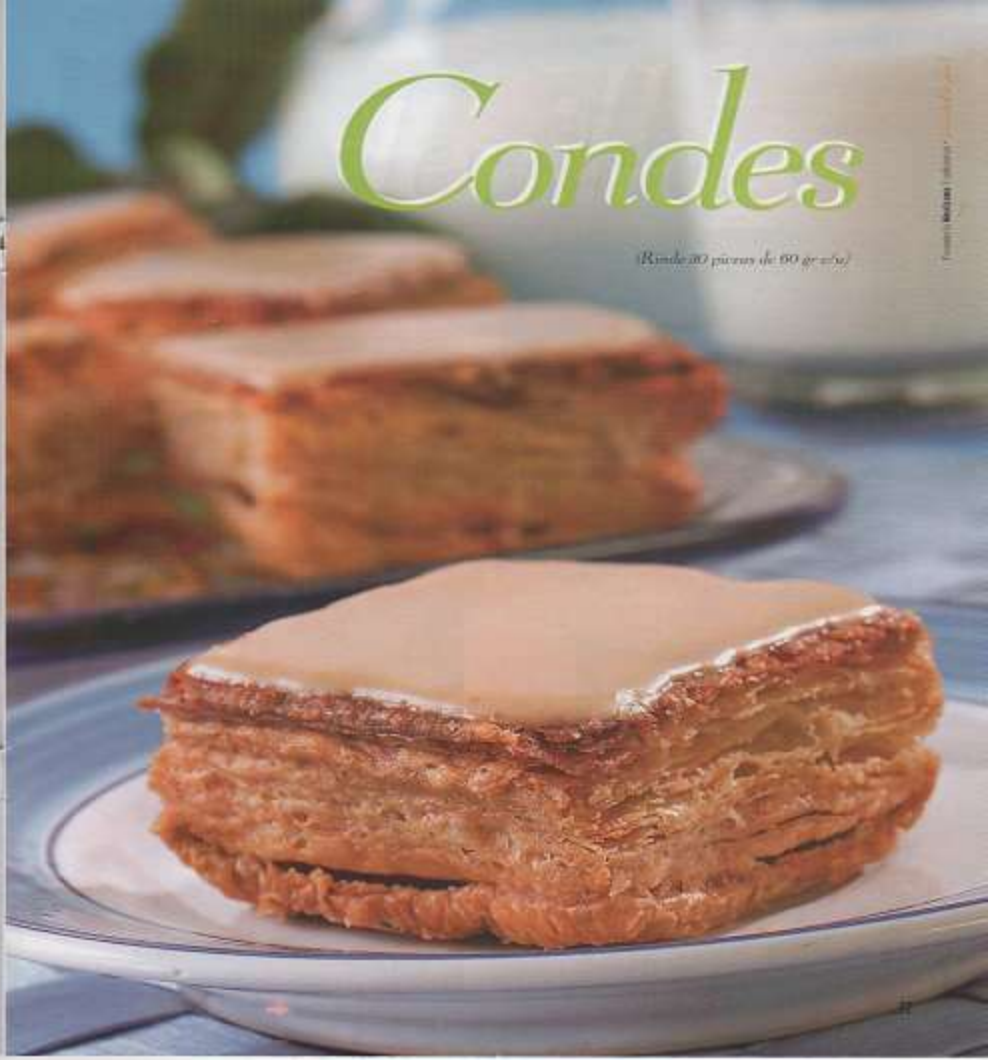
1. *Para* el glaseado, bate la clara de huevo hasta que espume, agrega poco a poco el azúcar glass cernida; incorpora suavemente.
2. *Añade* el jugo de limón y déjalo tapado, si quedó muy flojo ponle más azúcar glass cernida.
3. *Extiende* la pasta en forma rectangular, de 48 x 64 cm y 5 mm de grueso.
4. *Corta* 4 bandas. De cada una corta 8 piezas de 8 x 12 cm.
5. *Untalas* con glaseado hasta que queden perfectamente blancas.
6. *Coloca* los condes en una charola y déjalos reposar 30 minutos.
7. *Hornea* a 200°C durante 15 minutos o hasta que el hojaldre esté firme y seco.

tips

Si usas horno casero, hornea sólo una charola a la vez para obtener una mejor cocción.

Condes

(Rinde 80 piezas de 60 gr c/u)



Ingredientes:

1/2 receta de pasta hojaldre
2 tazas de azúcar
Harina, la necesaria

Material necesario:

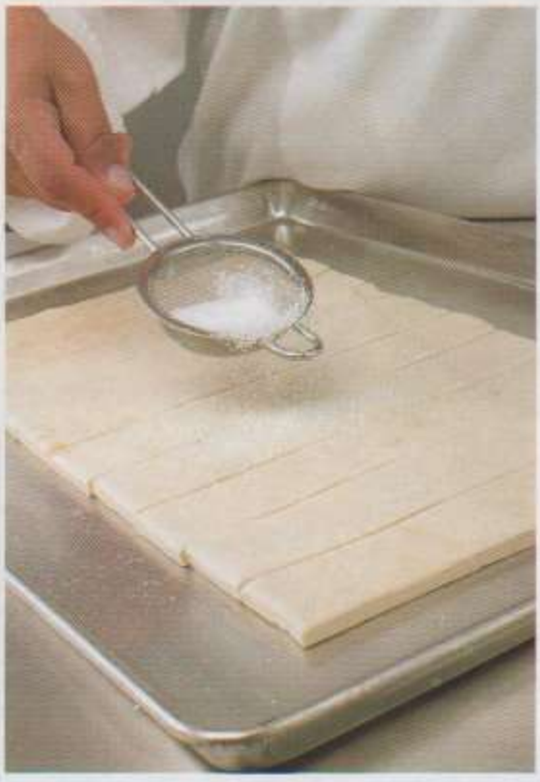
Cuchillo liso
Rodillo
Brocha
Coladera
Charola de aluminio

tips

Si notas que las banderillas no se han cocido y están dorándose, baja un poco la temperatura del horno pero no las saques porque se bajarán.

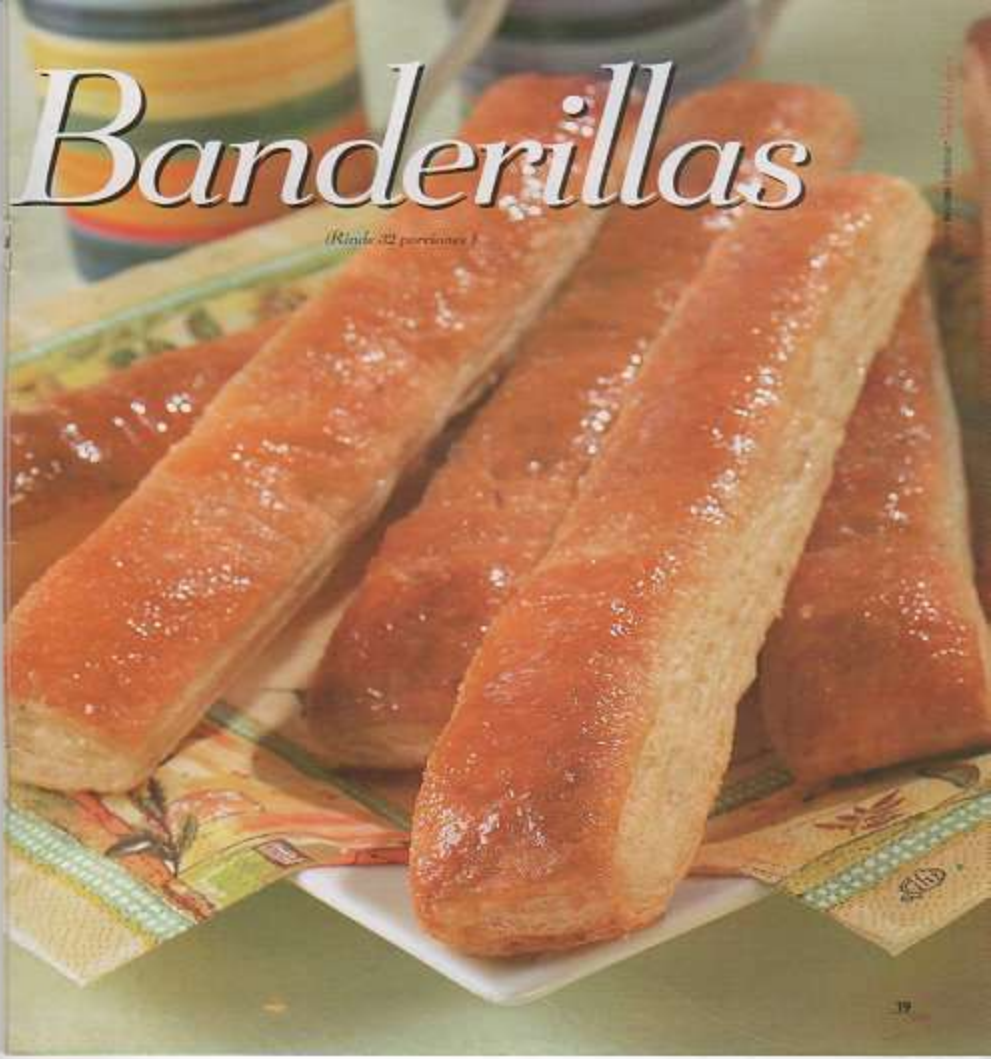
Manera de preparar:

1. *Extiende* la pasta en forma cuadrada, de 60 x 60 cm y 8 mm de grueso.
2. *Corta* 2 bandas, de cada una corta 16 tiras de 3.5 cm de ancho.
3. *Colócalas* en la charola y déjalas reposar a temperatura ambiente o en refrigeración durante 30 minutos.
4. *Úntales* un poco de agua con una brocha.
5. *Espolvoréales* azúcar con una coladera.
6. *Hornea* a 220°C durante 35 minutos en la parte más alta del horno para que puedan caramelizarse. Cuando notes que ya se desarrollaron, están firmes, se caramelizaron y se secaron, sácalas y déjelas enfriar.

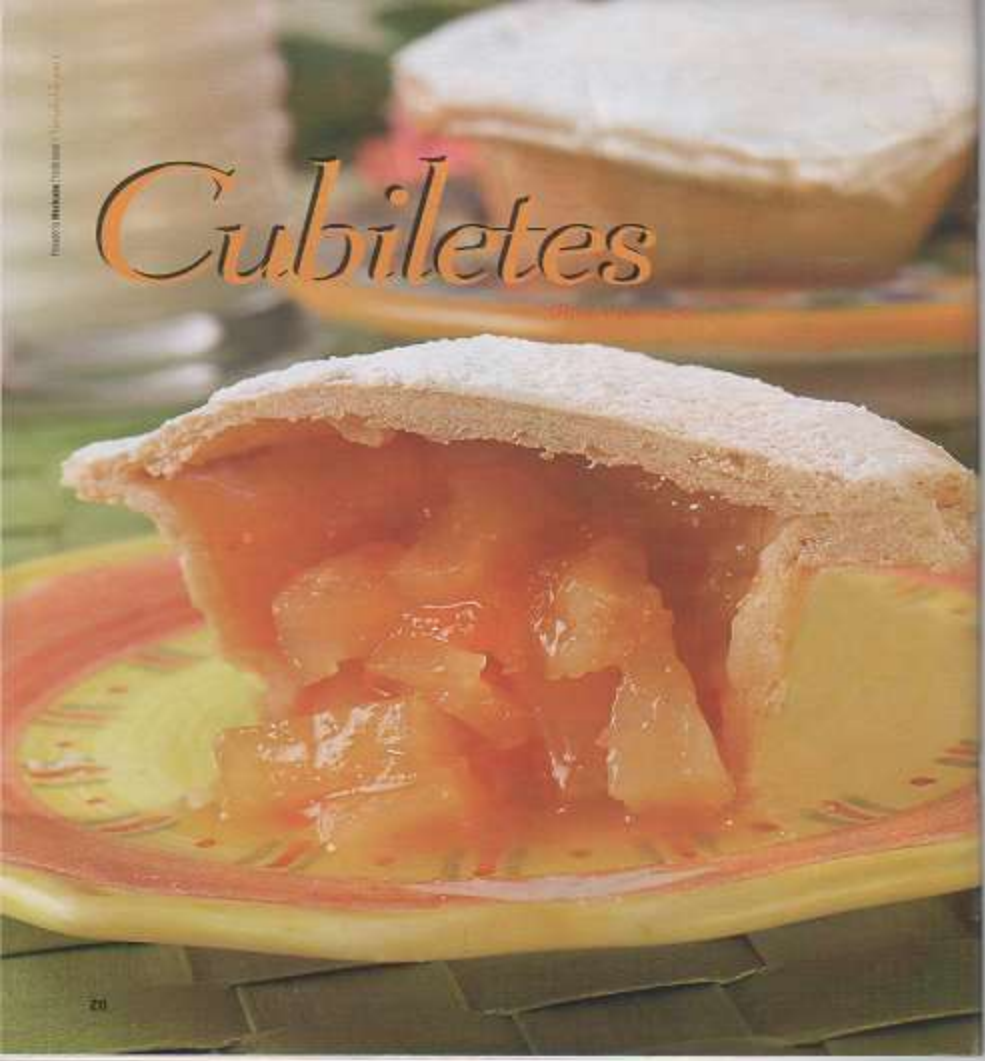


Banderillas

(Rinde 22 porciones)



Cubiletes

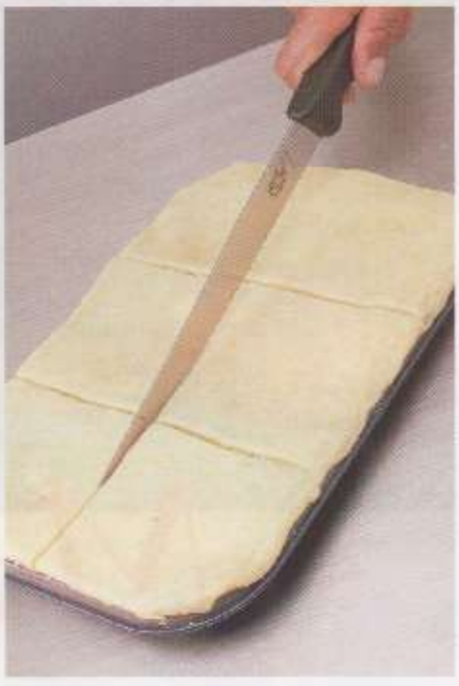


Ingredientes:

250 gr de harina
2 cditas. de polvo para hornear
2 pizcas de sal
2 pizcas de azúcar
200 gr de mantequilla
1 huevo
50 ml de agua
Harina, la necesaria
Queso crema
Mermelada de piña
Crema pastelera
Azúcar glass al gusto

Material necesario:

Raspa de plástico
Taza medidora
Rodillo
Coladera
Cuchillo
1 placa para panquecitos



Manera de preparar:

1. *Realiza* un arenado con la harina, el polvo para hornear, la sal, el azúcar y la mantequilla hasta que obtengas una mezcla homogénea.
2. *Agrega* el agua y el huevo, integra de forma envolvente.
3. *Compacta* con las manos cuidando no amasar para evitar que se endurezca.
4. *Espolvorea* la mesa con harina y extiende la mitad de la pasta ligeramente más grande que el tamaño del molde.
5. *Enróllala* en el rodillo y forra el molde, ajusta bien la pasta al fondo de los espacios de cada cubilete ayudándote con una bolita de pasta.
6. *Rellena* con una cucharada de queso crema, mermelada o crema pastelera al gusto.
7. *Extiende* el resto de la pasta y cubre el molde, corta los sobrantes.
8. *Divide* con un cuchillo los cortes de cada cubilete.
9. *Hornea* a 180°C durante 20 minutos o hasta que tomen color y estén cocidos. Déjalos enfriar y desmolda.
10. *Espolvoréalos* con azúcar glass.

Ingredientes:

200 gr de azúcar
10 huevos
400 ml de aceite
100 ml de leche
500 gr de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo
1/2 cucharadita de polvo para hornear

Material necesario:

1 placa para 24 mantecadas
24 capacillos

Manera de preparar:

1. *Bate* los huevos con el azúcar hasta obtener un punto de listón, es decir, que espese y esté brillante.
2. *Sin* dejar de batir agrega el aceite en forma de hilo.
3. *Posteriormente* añade la leche y bate un poco.
4. *Incorpora* la harina, el polvo para hornear (cernidos) y la levadura, integra perfectamente.
5. *Coloca* los capacillos en la placa y llénalos hasta 3/4 partes.
6. *Hornea* a 200°C por 25 minutos o hasta que el centro de las mantecadas esté firme. Deja enfriar y desmolda.

Mantecadas

(Rinden 24 porciones)

Tips

Es recomendable preparar esta mezcla con batidora eléctrica para obtener mejores resultados.

Crema Pastelera

(Rinde 1 y 1/2 litros)

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 250 gr de azúcar
- 3 huevos
- 100 gr de maicena de vainilla
- 50 gr de mantequilla en trozos, fría

Tips

Existen productos de panadería especiales para preparar cremas pasteleras con sabor a vainilla, con color amarillo y conservador, consulta a tu proveedor de materias primas. Esta crema se conserva en refrigeración tapada durante 6 días, pero depende también de la frescura del huevo. Cuando la utilices, sácala del refrigerador y bátela un poco para que quede tersa y manejable.

Manera de preparar:

1. *Calienta* la leche con la mitad del azúcar hasta que suelte el hervor.
2. *Mientras* tanto, mezcla la maicena con el resto del azúcar y los huevos, bate hasta que se integren perfectamente
3. *Añade* una taza de leche hirviendo a lo anterior para que se diluya mejor.
4. *Vierte* la mezcla a la leche hirviendo, baja un poco el fuego y bate enérgicamente con un batidor de globo. Deja que la crema espese y se cueza perfectamente. Debe perder el sabor a crudo.
5. *Pásala* de inmediato a un tazón o a una charola, unta la superficie con la mantequilla y deja enfriar.

Conversiones *sólidas en peso*

Ingredientes	Tazas	Métrico	Imperial
Harina	1/4 taza	30 gr	1 onza
	1/3 taza	45 gr	1 1/2 onzas
	1/2 taza	60 gr	2 onzas
	2/3 taza	90 gr	3 onzas
	3/4 taza	100 gr	3 1/4 onzas
	1 taza	125 gr	4 onzas (1/4 de libra)
	2 tazas	250 gr	8 onzas
Azúcar	1/4 taza	50 gr	1 3/4 onzas
	1/3 taza	60 gr	2 onzas
	1/2 taza	100 gr	3 1/4 onzas
	2/3 taza	135 gr	4 1/2 onzas
	3/4 taza	150 gr	5 onzas
	1 taza	200 gr	6 1/2 onzas
Mantequilla	1/4 taza	60 gr	2 onzas
	1/3 taza	75 gr	2 1/2 onzas
	2/3 taza	150 gr	5 onzas
	3/4 taza	180 gr	6 onzas
	1 taza	200 gr	6 1/2 onzas

Tabla de *conversiones líquidas*

Tazas	Métrico	Imperial
2 cucharadas	30 ml	1 fl onza
1/4 taza	60 ml	2 fl onzas
1/3 taza	70 ml	2 1/2 fl onzas
1/2 taza	125 ml	4 fl onzas
2/3 taza	150 ml	5 fl onzas
3/4 taza	175 ml	6 fl onzas
1 taza	250 ml	8 fl onzas
1 1/2 tazas	375 ml	12 fl onzas
2 tazas	500 ml	16 fl onzas
2 1/2 tazas	600 ml	20 fl onzas
3 tazas	750 ml	25 fl onzas
4 tazas	1 litro	33 fl onzas

Tabla *de medidas*

1 cucharada	15 ml
1 cucharadita	5 ml
1 taza	250 ml
1 onza	28 gr
1 fl onza	30 ml
1 libra	454 gr
1 galón	3.75 litros

Grados *para hornear*

Centígrados	Farenheit
250	482
225	437
220	428
215	419
210	410
200	392
190	374
180	356
170	338
165	329
160	320
150	302
140	284
130	266

Medidas *y Equivalencias*

Producto	1 cda.	1 cdita.	1 taza
Levadura	5 gr	3 gr	120 gr
Sal	12 gr	5 gr	260 gr
Cocoa	3 gr	1 gr	75 gr
Leche en polvo	3 gr	1 gr	100 gr

Consejos importantes

Al momento de medir en tazas procura que el producto no se asiente, déjalo así y no las rellenes nuevamente. Al momento de medir cucharadas o cucharaditas ambas deben ser rasas.